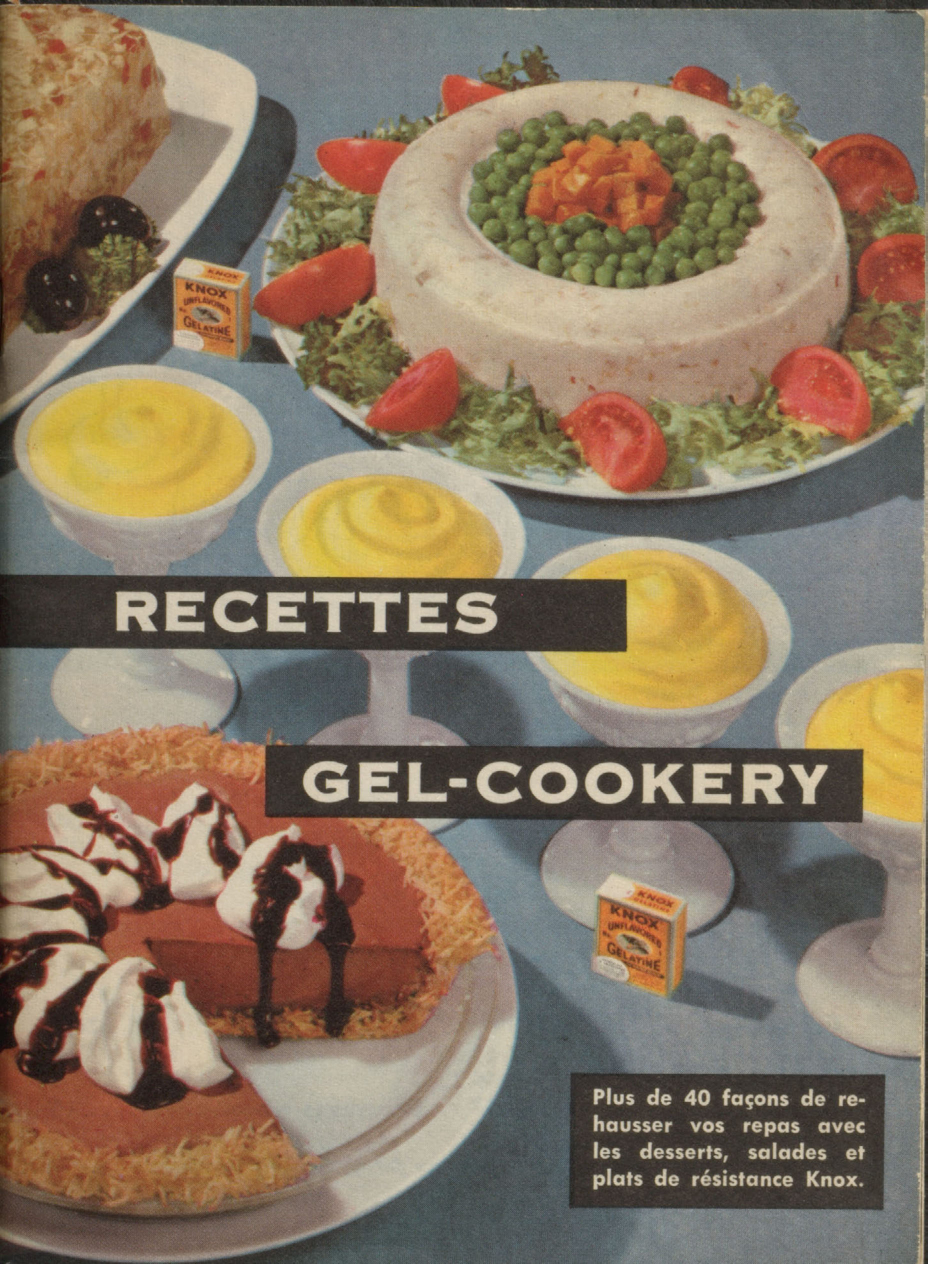
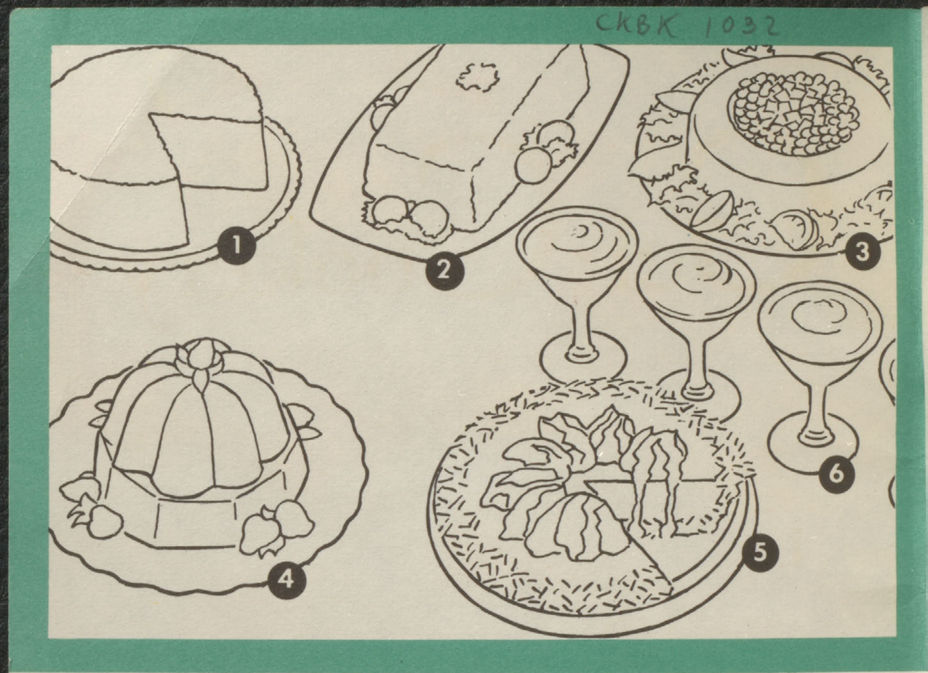

KNOX
UNFLAVORED
GELATINE
RECETTES
GEL-COOKERY
KNOX
GELATINE
KNOX
UNFLAVORED
GELATINE
Plus de 40 façons de rehausser vos repas avec les desserts, salades et plats de résistance Knox.



Vous trouverez les recettes des mets Knox illustrés sur la couverture aux pages suivantes:

Recettes Gel-Cookery

KNOX GELATINE (CANADA) LTD., 140 ouest, rue St-Paul, Montréal, Canada

Le Gel-Cookery

est basé sur la gélatine Knox non parfumée . . . ingrédient qui conserve aux aliments leurs riches et réelles saveurs naturelles.

LA GRANDE VARIÉTÉ de mets délicieux que vous pouvez préparer avec le Gel-Cookery part des plus simples salades et desserts en gelée pour aller jusqu'aux superbes, "ultra-spéciales" mousselines et mousses . . . tous d'un goût riche et *naturel*, tous d'une douceur veloutée. Et ce qui est important pour vous, ménagère affairée, les mets Gel-Cookery sont *rapides et faciles à préparer*. Plusieurs ne requièrent même pas de cuisson. Ils sont aussi très économiques; ils vous permettent d'obtenir plus de portions des viandes, volailles, oeufs, fruits, légumes, jus et autres aliments, et de les servir de diverses façons appétissantes. Par-dessus tout, les desserts, salades et plats de résistance Gel-Cookery sont délicieux et vous permettent de bien goûter la vraie saveur *naturelle* des fruits, légumes et jus *frais*.

Chaque lot de Knox, fabriqué dans des conditions rigidement contrôlées, est éprouvé pour la clarté, l'absence d'impuretés, le temps de prise exact et la force en gélatine. Le contenu de chaque enveloppe est scientifiquement mesuré pour faire prendre une chopine de liquide (mesure américaine), soit 16 onces (mesure impériale).



CLÉ #1 Gélatine de base

(gélatine claire et étincelante)

Un mélange de gélatine et de liquide (eau, jus, lait) aromatisé.

CLÉ #2 Mousses

(variation délicate et vaporeuse)

GÉLATINE DE BASE glacée, puis fouettée au moussoir jusqu'à ce qu'elle soit légère et vaporeuse et doublée en volume.

CLÉ #3 Éponges ou neiges

(variation légère et spongieuse)

GÉLATINE DE BASE glacée contenant moins de liquide, puis additionnée de blancs d'oeufs non battus, et le tout fouetté au moussoir jusqu'à ce qu'il se tienne.

CLÉ #4 Crèmes ou flans

(variation mousseuse aux oeufs)

GÉLATINE DE BASE glacée additionnée de jaunes d'oeufs, puis incorporée dans des blancs d'oeufs battus en neige.

CLÉ #5 Mélanges à la crème fouettée

(variation riche et veloutée)

GÉLATINE DE BASE ou variation mousseuse à crèmes, glacée, puis incorporée dans de la crème fouettée.

Mode d'emploi de la gélatine

1 Quand la recette indique une cuillerée à soupe ou plus de sucre, il n'est pas nécessaire d'amollir la gélatine dans le liquide. Mélangez bien la gélatine et le sucre secs, puis ajoutez le liquide. Le sucre a pour effet de séparer les granules de gélatine qui se dissolvent alors immédiatement dans le liquide.

2 Quand la recette demande moins d'une cuillerée à soupe de sucre à mélanger avec la gélatine, amollissez la gélatine dans ½ tasse de liquide froid. Puis placez-la dans un bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute ou chauffez le reste du liquide et ajoutez-y en brassant la gélatine amollie jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute.

3 Lorsqu'on verse la gélatine sur du lait froid pour l'amollir, elle n'absorbe pas le liquide aussi rapidement que dans de l'eau froide; par conséquent, *brassez* la gélatine dans le lait froid. L'amollissement sera ainsi plus rapide.

4 Lorsque la recette ne comporte pas assez de liquide pour amollir et dissoudre la gélatine, amollissez-la dans le liquide froid dans un bain-marie; placez-la ensuite au-dessus d'eau bouillante et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

Les moules

Le manque de moules de métal ne doit pas vous empêcher de faire vos mets à la gélatine. Nombre de récipients employés quotidiennement dans la cuisine peuvent servir de moules. Moules à gâteau carrés, moules à pain, bols à mélanger font d'excellents gros moules. Et pour faciliter le service, le mets à la gélatine peut être servi du plat sans le démouler.

Tasses à thé ou à café, verres, coupes à flan, ou même les gobelets de papier que l'on jette par après peuvent tous servir comme moules.



Comment démouler

1 Trempez le moule dans de l'eau chaude jusqu'à la hauteur de la gélatine.

2 Décollez le bord avec le bout d'un couteau.

3 Placez l'assiette dans laquelle vous servirez sens dessus dessous sur le dessus du moule, puis tournez le moule à l'envers. Secouez-le en tenant l'assiette fermement contre le moule. Si la gélatine ne se démoule pas immédiatement, répétez le procédé.

Conseils additionnels

Pour les éponges ou les neiges à la gélatine, ajoutez les blancs d'oeufs, non battus, et puis battez tout le mélange ensemble. Les blancs d'oeufs donneront la même texture légère et vaporeuse et ne changeront pas le volume. En ajoutant les blancs d'oeufs non battus, on évite de salir un bol et on élimine un battage.

Lorsque des blancs d'oeufs sont incorporés dans un mélange de gélatine, une partie du sucre mentionné dans la recette doit être conservé et battu avec les blancs d'oeufs, tout comme pour une meringue. Les cellules d'air dans les blancs d'oeufs battus sont moins rigides avec le sucre, et les blancs peuvent être incorporés plus uniformément et plus parfaitement dans le mélange de gélatine.

Comment fouetter le lait évaporé

Faites-le refroidir *du soir au matin* dans un réfrigérateur automatique ou versez-le sans le diluer dans le plat à congeler jusqu'à ce que des cristaux de glace commencent à se former autour des bords. Versez le lait dans un bol froid et battez-le au moussoir jusqu'à ce qu'il forme des pointes molles. En ajoutant une c. à soupe de jus de citron pour chaque ½ tasse de lait évaporé, on en améliore la fermeté.


SALADES

ASPIC AUX TOMATES EXPRESS

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse de jus de tomates*** pour l'amollir.
2. Ajouter 1¼ ***tasse de jus de tomates très chaud*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter en brassant ¼ ***c. à thé de sel,*** ⅛ ***c. à thé de poivre*** et 1 ***c. à soupe de jus de citron.***
4. Verser dans un moule de 2 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
5. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
6. 4 portions.

Variation aux boules de fromage et tomates

1. Suivre les indications 1, 2 et 3 susmentionnées.
2. Mélanger 1 ***paquet (3 onces) de fromage à la crème,*** 1 ***c. à soupe de céleri haché menu,*** 1 ***c. à soupe d'olives farcies hachées,*** 1 ***c. à soupe de ciboulette hachée*** et ½ ***c. à thé de sel,*** et en former 6 boules.
3. Verser une petite quantité du mélange de gélatine dans le fond d'une couronne de 3 tasses jusqu'à une épaisseur de ¼". Faire refroidir jusqu'à ce que le mélange soit légèrement plus épais que la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Placer les boules de fromage dans le mélange partiellement pris.
5. Recouvrir du reste de gélatine aux tomates refroidie à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
6. Laisser prendre au froid.
7. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
8. 4 portions.

Variation aux tomates et légumes

1. Suivre les indications 1, 2 et 3 susmentionnées.
2. Faire refroidir le mélange jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
3. Incorporer 1 ***tasse de chou en filaments,*** ½ ***tasse de céleri haché*** et ¼ ***tasse de piment vert haché menu.***
4. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
5. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
6. 4 à 6 portions.

ASPIC DE BASE AU BOEUF OU AU POULET

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Faire dissoudre à petit feu 2 ***cubes de bouillon*** dans 1½ ***tasse d'eau.*** Ajouter la gélatine amollie et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ¼ ***c. à thé de sauce Worcestershire,*** 1 ***c. à thé d'oignon râpé*** et ***une pincée de poivre.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1¼ ***tasse de viande cuite en cubes**** et ½ ***tasse de légumes cuits et assaisonnés*.***
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 6 portions.

***Mélanges suggérés**

1¼ tasse de poisson cuit en lamelles et ½ tasse de céleri en cubes.

1¼ tasse de poulet cuit en cubes et ½ tasse de légumes cuits et assaisonnés.

1¼ tasse de jambon cuit en cubes et 2 oeufs à la coque tranchés.

ASPIC AUX LÉGUMES

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ¼ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Mélanger 2 ***boîtes (8 onces) de sauce aux tomates,*** 1 ***c. à thé de moutarde préparée,*** 1 ***c. à thé de sauce Worcestershire,*** 1 ***c. à soupe d'oignon haché menu,*** 1½ ***c. à soupe de vinaigre,*** 2 ***c. à thé de sucre,*** 1 ***c. à thé de sel*** et ⅛ ***c. à thé de poivre;*** amener à ébullition et laisser mijoter 3 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter la gélatine amollie et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1½ ***tasse de légumes cuits*** tels que pois, carottes, maïs ou haricots, ou un mélange de ces légumes.
5. Saupoudrer légèrement le fond de 6 moules individuels de fromage parmesan râpé.
6. Verser le mélange de gélatine et laisser prendre au froid.
7. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
8. 6 portions.

SALADE DE BASE AUX FRUITS

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, 1/4 tasse de sucre*** et ***1/4 c. à thé de sel.***
2. Ajouter ***1 1/2 tasse de jus de fruits très chaud*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ***1/4 tasse de jus de citron*** et faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Ajouter en brassant ***1 1/2 tasse de fruits bien égouttés en cubes*,*** frais, en conserve ou congelés (dégelés).
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 6 portions.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.

SALADE AUX PAMPLEMOUSSES MOULÉE

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, 2 c. à soupe de sucre*** et ***1/4 c. à thé de sel.***
2. Egoutter le sirop de 1 ***boîte (1 lb 4 onces) de tranches de pamplemousse*** et ajouter assez de ***jus de pamplemousse*** pour faire ***1 3/4 tasse de liquide.*** Faire chauffer.
3. Ajouter le mélange de gélatine et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer les tranches de pamplemousse égouttées et ***1/2 tasse de céleri en cubes.***
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et garnir de ***tranches supplémentaires de pamplemousse,*** au goût. Servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 6 portions.

SALADE AUX PÊCHES ÉPICÉES

1. Bien mélanger *1 enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* 1 *c. à soupe de sucre et* $\frac{1}{4}$ *c. à thé de sel.*
2. Egoutter 1 *boîte (1 lb) de pêches.* Ajouter de *l'eau* au sirop pour faire 1$\frac{3}{4}$ *tasse de liquide.* Ajouter 6 *clous de girofle entiers* et *un bâtonnet de cannelle.* Faire mijoter environ 10 minutes. Egoutter.
3. Verser en brassant dans le mélange de gélatine jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
4. Ajouter $\frac{1}{4}$ *tasse de vinaigre.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
5. Incorporer 1 *tasse de pêches en conserve en cubes.*
6. Verser dans un moule de 2 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
7. Démouler sur un *lit de verdure* et servir avec de la *sauce à salade.*
8. 4 portions.

SALADE WALDORF

1. Bien mélanger 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* $\frac{1}{3}$ *tasse de sucre* et $\frac{1}{2}$ *c. à thé de sel.*
2. Ajouter 1$\frac{1}{2}$ *tasse d'eau très chaude* et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter $\frac{1}{4}$ *tasse de vinaigre* ou de *jus de citron.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 2 *tasses de pommes aigrelettes en cubes,* $\frac{1}{2}$ *tasse de céleri en cubes* et $\frac{1}{4}$ *tasse de pacanes hachées.*
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un *lit de verdure* et servir avec de la *sauce à salade.*
7. 6 portions.



SALADE AUX CANNEBERGES

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Mélanger 1 ***tasse de sucre et*** 1 ***tasse d'eau*** dans une casserole. Amener à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.
3. Ajouter 2 ***tasses de canneberges fraîches*** et faire cuire sans brasser jusqu'à ce que la peau des baies éclate, soit environ 5 minutes. Egoutter. Remettre au feu.
4. Ajouter la gélatine amollie et ½ ***c. à thé de sel*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
5. Ajouter en brassant ½ ***tasse de céleri en cubes*** et ½ ***tasse de noix hachées.***
6. Démouler dans un moule de 2 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
7. 4 portions.

NOTA: 1½ tasse de gelée de canneberges en conserve peut être employée au lieu de la sauce aux canneberges fraîches.

SALADE DORÉE

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ¼ ***tasse de sucre*** et ¼ ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter ¾ ***tasse de sirop*** ou de ***jus d'ananas en conserve très chaud*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ¼ ***tasse de jus d'orange*** et ¼ ***tasse de vinaigre.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1 ***tasse d'ananas en conserve égouttés et en cubes*,*** ½ ***tasse de tranches d'orange coupées en petits morceaux,*** et ½ ***tasse de carottes crues râpées gros.***
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et décorer avec ***d'autres ananas.*** Servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 6 portions.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.

SALADE AU FROMAGE COTTAGE ET SARRIETTE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** 1 ***c. à soupe de sucre*** et 1/2 ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 1/2 ***tasse d'eau;*** placer au-dessus d'eau bouillante et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Retirer du feu; incorporer 2 ***tasses (16 onces) de fromage cottage tamisé.*** Incorporer 2 ***c. à soupe de raifort,*** 1/2 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, 2 ***tasses de pommes en cubes (2 moyennes),*** et 1/4 ***tasse de piment vert en cubes menus.***
4. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
5. Démouler sur un ***lit de verdure.***
6. 8 portions.

SALADE AU FROMAGE ET TOMATES

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans 1/2 ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Mélanger 1 1/4 ***tasse (1 boîte de 10 1/2 onces) de soupe aux tomates concentrée,*** 1/2 ***tasse de fromage à la crème*** ou de ***fromage cottage,*** tamisé, 1 ***c. à soupe de jus d'oignon*** et 1/4 ***c. à thé de sel*** dans un bain-marie; placer au-dessus d'eau bouillante jusqu'à ce que le fromage soit fondu, en brassant de temps à autre.
3. Retirer du feu; ajouter la gélatine amollie et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1/2 ***tasse de mayonnaise*** ou de ***sauce à salade,*** 1/2 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, ou 1/3 ***tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté, et 1/2 ***tasse d'olives farcies hachées.***
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et garnir ***d'olives tranchées,*** au goût. Servir avec de la ***mayonnaise*** saupoudrée de ***paprika.***
7. 6 à 8 portions.



SALADE PERFECTION *ORIGINELLE*

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ¼ ***tasse de sucre*** et ½ ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 1¼ ***tasse d'eau très chaude*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ¼ ***tasse de vinaigre*** et 1 ***c. à soupe de jus de citron.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer ½ ***tasse de chou en menus filaments,*** 1 ***tasse de céleri haché*** et 1 ***piment rouge coupé menu,*** ou 2 ***c. à soupe de piment rouge sucré*** ou ***de piment vert, haché.***
5. Verser dans un moule de 2 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 4 portions.

SALADE AUX OEUFS

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Placer la gélatine dans un bain-marie au-dessus d'eau bouillante et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute.
3. Retirer du feu. Ajouter 1 ***c. à thé de sel,*** 2 ***c. à soupe de jus de citron,*** ¼ ***c. à thé de sauce Worcestershire*** et ⅛ ***c. à thé de poivre de Cayenne.*** Laisser refroidir.
4. Ajouter en brassant ¾ ***tasse de mayonnaise*** ou de ***sauce à salade.*** Ajouter 1½ ***c. à thé d'oignon râpé,*** ½ ***tasse de céleri en menus cubes,*** ¼ ***tasse de piment vert en menus cubes,*** ¼ ***tasse de piment rouge haché fin*** et 4 ***oeufs à la coque,*** hachés.
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure;*** garnir de ***morceaux de tomates*** et de ***tranches d'olives.*** Servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 6 portions.

MOULE AUX CREVETTES ET SAUCE CHILI

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ***$1\frac{1}{2}$ c. à soupe de sucre,*** ***$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel*** et ***une pincée de poivre ordinaire ou de Cayenne.***
2. Ajouter $1\frac{1}{4}$ ***tasse d'eau très chaude*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter $\frac{1}{4}$ ***tasse de jus de citron*** et $\frac{1}{4}$ ***tasse de sauce chili.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1 ***tasse de crevettes cuites ou en conserve*** et 2 ***c. à soupe de cornichons sucrés hachés fin.***
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure.***
7. 6 portions.

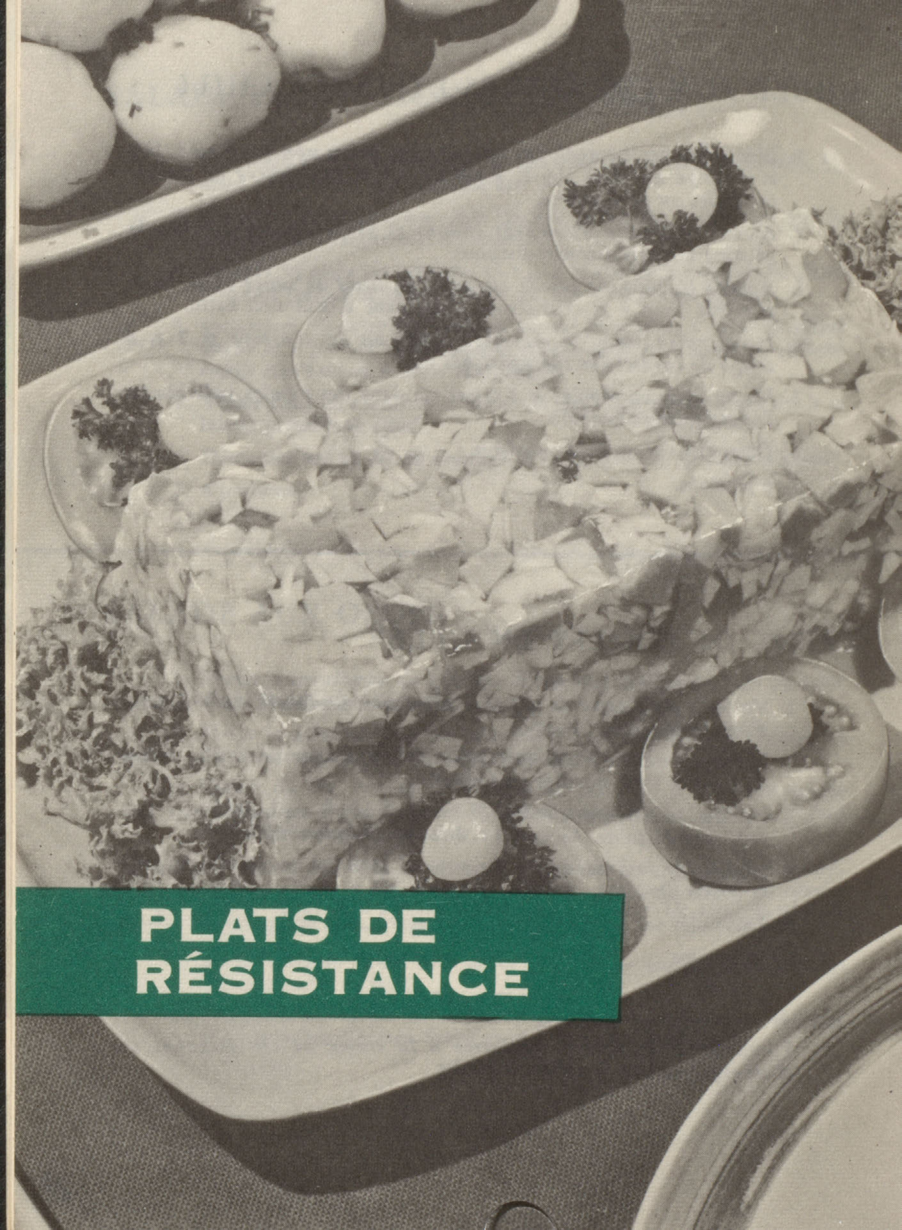
CRÈME DE POULET EN GELÉE

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans $\frac{1}{2}$ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Mélanger 1 ***tasse d'eau*** et 1 ***boîte de soupe concentrée à la crème de poulet;*** faire chauffer sans bouillir.
3. Ajouter la gélatine amollie et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Ajouter 2 ***c. à soupe d'oignon râpé.***
4. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
5. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
6. 4 portions.

VARIATIONS

Employer de la ***soupe concentrée à la crème de champignons ou d'asperges*** au lieu de crème de poulet.




PLATS DE
RÉSISTANCE

PAIN AU JAMBON ET FROMAGE

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse d'eau froide*** pour l'amollir.
2. Ajouter ¾ ***tasse d'eau très chaude*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ¼ ***tasse de vinaigre*** et ¼ ***c. à thé de sel.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1 ***tasse de jambon cuit en cubes,*** 1 ***tasse de fromage canadien râpé,*** ¼ ***tasse de céleri en cubes*** et ¼ ***tasse de cornichons sucrés en cubes.***
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 4 portions.

SALADE AU POULET ET ANANAS

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans ½ ***tasse de bouillon de poulet froid*** pour l'amollir.
2. Ajouter 1 ***tasse de bouillon de poulet très chaud*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ½ ***c. à thé de sel,*** 2 ***c. à soupe de jus de citron*** et ¼ ***tasse de sirop d'ananas en conserve.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1½ ***tasse de poulet cuit ou en conserve en cubes,*** ½ ***tasse d'ananas en conserve écrasés et égouttés**** et ½ ***tasse de céleri en cubes.***
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 4 portions.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.

Photo d'un pain au jambon et fromage



VIANDE ET SALADE AUX OEUFS EN MOULE

Couche de viande:

1. Bien mélanger 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* 1 *c. à soupe de sucre* et 1/8 *c. à thé de sel.*
2. Ajouter 3/4 *tasse d'eau très chaude* et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter 3 *c. à soupe de jus de citron.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 1/2 *tasse de mayonnaise,* 1 1/4 *tasse de viande en cubes* et 1 *tasse de céleri en cubes.*
5. Verser dans un moule à pain; laisser presque prendre au froid.

Couche de salade aux oeufs:

1. Bien mélanger 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* 1 *c. à soupe de sucre,* 1/8 *c. à thé de sel* et *une pincée de poivre.*
2. Ajouter 1 1/2 *tasse de jus de tomates très chaud* et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter 1 *c. à soupe de jus de citron.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Incorporer 4 *oeufs à la coque hachés.*
5. Verser dans un moule à pain par-dessus la première couche de viande et laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un *lit de verdure* et servir avec de la *mayonnaise.*
7. 8 portions.

MOUSSE AU POULET

1. Verser 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée* dans 1/2 *tasse de bouillon de poulet froid* pour l'amollir.
2. Ajouter 1 *tasse de bouillon de poulet très chaud* et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Ajouter 1 *c. à soupe de jus d'oignon.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
3. Incorporer 1 1/4 *tasse de poulet cuit ou en conserve en cubes,* 2 *c. à soupe de céleri haché* et 1 *c. à soupe d'olives farcies hachées.*
4. Incorporer 1 *tasse de crème épaisse,* fouettée, ou 2/3 *tasse de lait évaporé glacé,* fouetté.
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un *lit de verdure* et servir avec de la *sauce à salade.*
7. 6 portions.

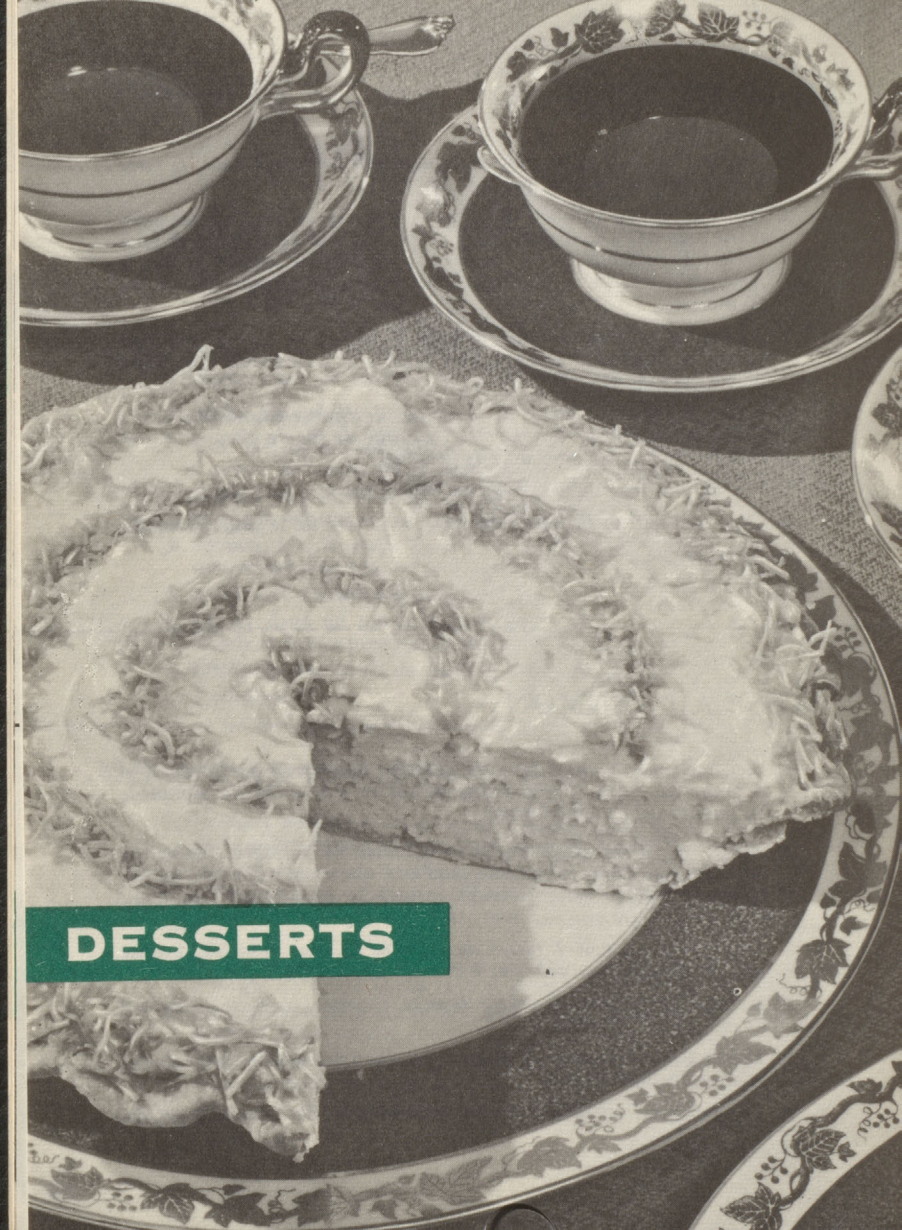
MOULE AU THON

1. Verser 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** dans 1/2 ***tasse de lait froid*** pour l'amollir.
2. Battre ensemble 2 ***jaunes d'oeufs*** et 1 1/2 ***tasse de lait*** dans un bain-marie; ajouter 1 c. à thé de sel et 1/4 ***c. à thé de paprika*** et faire cuire à l'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et recouvre une cuiller de métal, soit environ 10 minutes.
3. Ajouter la gélatine amollie et brasser jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Mêler 1 1/3 ***tasse (1 boîte de 7 onces) de thon en lamelles, 1 c. à thé de moutarde préparée*** et 2 ***c. à soupe de jus de citron*** et incorporer le tout dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans un moule de 3 tasses. Laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 4 portions.

MOUSSE AU SAUMON

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, 1 c. à soupe de sucre,*** 1 1/4 ***c. à thé de sel*** et 1 ***c. à thé de moutarde en poudre*** dans un bain-marie.
2. Ajouter 1/4 ***tasse d'eau froide*** et 1/4 ***tasse de vinaigre;*** placer sur de l'eau bouillante et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
3. Ajouter en brassant 2 ***tasses de saumon cuit en lamelles,*** 1 ***tasse de céleri en menus cubes*** et 1 ***c. à soupe de câpres,*** au goût.
4. Incorporer 1/2 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, ou 1/3 ***tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté.
5. Verser dans un moule de 3 tasses ou dans des moules individuels; laisser prendre au froid.
6. Démouler sur un ***lit de verdure*** et servir avec de la ***sauce à salade.***
7. 4 portions.





DESSERTS

TARTE MOUSSELINE AU CITRON

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** $\frac{1}{3}$ ***tasse de sucre*** et $\frac{1}{2}$ ***c. à thé de sel*** dans un bain-marie.
2. Battre ensemble 3 ***jaunes d'oeufs,*** $\frac{1}{2}$ ***tasse de jus de citron*** et $\frac{1}{4}$ ***tasse d'eau;*** ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 5 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1 ***c. à thé de zeste de citron râpé;*** faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer $\frac{1}{3}$ ***tasse de sucre*** en battant. Incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans ***une abaisse cuite de 9 pouces ou une croûte de biscuits émiettés.*** Laisser prendre au froid.
6. Servir avec de la ***crème fouettée,*** au goût.

TARTE MOUSSELINE AU COCO

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** $\frac{1}{4}$ ***tasse de sucre*** et $\frac{1}{8}$ ***c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 3 ***jaunes d'oeufs*** et $1\frac{3}{4}$ ***tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 8 minutes.
3. Retirer du feu. Ajouter 1 ***c. à thé de vanille*** et faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Ajouter en brassant $\frac{3}{4}$ ***tasse de noix de coco en filaments, hachée.***
5. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer $\frac{1}{4}$ ***tasse de sucre*** en battant. Incorporer dans le mélange de gélatine.
6. Verser dans ***une abaisse cuite de 9 pouces ou une croûte de biscuits émiettés.*** Laisser prendre au froid.
7. Servir avec de la ***crème fouettée*** et de ***la noix de coco grillée,*** au goût.

Photo d'une tarte mousseline au coco

TARTE MOUSSELINE NESSELRODE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** $\frac{1}{4}$ ***tasse de sucre*** et $\frac{1}{2}$ ***c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 3 ***jaunes d'oeufs,*** $1\frac{1}{4}$ ***tasse de lait*** et 1 ***tasse de crème épaisse;*** ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 10 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 2 ***c. à thé d'essence de rhum*** ou 3 ***c. à soupe de rhum ou de sherry;*** faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer $\frac{1}{3}$ ***tasse de sucre*** en battant. Incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Incorporer 1 ***c. à soupe de cerises au marasquin hachées.***
6. Verser dans ***une abaisse cuite de 9 pouces ou une croûte de biscuits émiettés;*** recouvrir de ***lamelles de chocolat.*** Laisser prendre au froid.

TARTE AU CHOCOLAT BROWN DERBY

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** $\frac{3}{4}$ ***tasse de sucre*** et $\frac{1}{8}$ ***c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 1 ***jaune d'oeuf*** et $\frac{3}{4}$ ***tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine. Ajouter 3 ***carrés de chocolat non sucré.*** Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Retirer du feu; ajouter 1 ***c. à thé de vanille.*** Battre au moussoir jusqu'à consistance lisse. Faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Incorporer 1 ***tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté.
5. Verser dans ***une abaisse cuite de 9 pouces ou une croûte de biscuits émiettés.*** Laisser prendre au froid.
6. Etendre 1 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée et sucrée, et recouvrir avec 1 ***carré de chocolat non sucré*** taillé en lamelles avec le couteau à légumes.

TARTE PIXIE

Abaisse au coco

1. Etendre 2 ***c. à soupe de beurre mou*** uniformément sur le fond et les côtés d'une assiette à tarte de 9 pouces.
2. Verser 1½ ***tasse (4 onces) de coco*** dans l'assiette et le presser également dans le beurre.
3. Faire cuire à feu doux 300° F. de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que l'abaisse soit d'un brun doré. Laisser refroidir.

Garniture

1. Bien mélanger dans une casserole 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ⅓ ***tasse de sucre*** et ¼ ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter ¾ ***tasse de lait évaporé non dilué,*** ¾ ***tasse d'eau*** et 2 ***carrés de chocolat non sucré.*** Faire cuire à feu moyen en brassant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ne pas faire bouillir.
3. Mélanger au moussoir. Verser lentement sur 3 ***jaunes d'oeufs légèrement battus,*** en brassant constamment. Remettre le mélange dans la casserole et faire cuire jusqu'à épaississement, soit environ 3 minutes.
4. Faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
5. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer ⅓ ***tasse de sucre.*** Mélanger graduellement dans le mélange de chocolat. Ajouter 1 ***c. à thé de vanille.***
6. Verser à la cuillerée dans l'abaisse au coco. Laisser prendre au froid.
7. Garnir de ***crème fouettée.*** Puis d'un mélange de ½ ***carré de chocolat non sucré fondu*** avec 1½ ***c. à soupe de sirop de maïs clair*** qu'on laisse dégoutter sur le dessus de la tarte.

VARIATION: *Tarte Pixie à la vanille*

Suivre la recette de la garniture de tarte Pixie en omettant le chocolat. Verser à la cuillerée dans l'abaisse au coco et chocolat*. Sortir du frigidaire 5 à 10 minutes avant de la servir.

**Abaisse au coco et chocolat*

1. Faire fondre 2 ***carrés de chocolat non sucré*** et 2 ***c. à soupe de beurre*** dans un bain-marie en brassant jusqu'à ce que ce soit mélangé.
2. Mêler 2 ***c. à soupe de lait*** ou ***d'eau chaude*** et ⅔ ***tasse de sucre en poudre tamisé.*** Ajouter au mélange de chocolat en brassant bien.
3. Ajouter 1½ ***tasse (4 onces) de coco,*** grillé (ou non grillé, coupé) et bien mélanger.
4. Etendre sur le fond et les côtés d'une assiette à tarte beurrée de 9 pouces. Laisser prendre au froid.

TARTE MOUSSELINE À LA CITROUILLE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, 1/2 tasse de sucre, 1/2 c. à thé de sel, 1/2 c. à thé de cannelle, 1/2 c. à thé de muscade*** et ***1/2 c. à thé de gingembre.***
2. Battre ensemble 3 ***jaunes d'oeufs*** et ***3/4 tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine. Ajouter ***1 1/4 tasse de citrouille en conserve.*** Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 10 minutes.
3. Faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer ***1/2 tasse de sucre.*** Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans ***une abaisse cuite ou une croûte de tarte de 9 pouces en biscuits émiettés.*** Laisser prendre au froid.
6. Servir avec ***crème fouettée,*** au goût.

ABAISSE EN BISCUITS GRAHAM

(1 tarte de 9 pouces)

1. Mélanger ***1 2/3 tasse de biscuits graham émiettés (20 biscuits), 1/4 tasse de sucre*** et ***1/4 tasse de margarine ou de beurre mou.***
2. Bien presser ce mélange sur le fond et les côtés d'une assiette à tarte de 9 pouces.
3. Faire cuire à feu moyen, 375° F., pendant 8 minutes. Laisser refroidir.

ABAISSE EN BISCUITS CHOCOLAT

(1 tarte de 9 pouces)

1. Mélanger ***1 1/4 tasse de biscuits au chocolat émiettés fin, 1/4 tasse de sucre*** et ***1/4 tasse de margarine ou de beurre mou.***
2. Bien presser ce mélange sur le fond et les côtés d'une assiette à tarte de 9 pouces. Laisser refroidir parfaitement.

TARTE À LA GRAINE DE SÉSAME

Abaisse à la graine de sésame

Faire griller de **2 *à* 4 *c. à soupe de graines de sésame à 325° F.*** pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun légèrement doré. Mélanger les graines de sésame avec la farine que vous utilisez pour votre croûte de tarte régulière et procéder comme d'habitude.

Garniture

1. Bien mélanger dans un bain-marie **1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* ¼ *tasse de sucre*** et **¼ *c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble **2 *jaunes d'oeufs*** et **1¼ *tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine et faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 8 minutes.
3. Retirer du feu. Ajouter **1 *c. à thé de vanille.*** Faire refroidir jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
4. Battre **2 *blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer **2 *c. à soupe de sucre.*** Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Incorporer **¾ *tasse de crème épaisse,*** fouettée, et **1 *tasse de dattes dénoyautées hachées très fin.***
6. Verser dans ***une abaisse cuite de* 9 *pouces à la graine de sésame.*** Laisser prendre au froid.
7. Saupoudrer légèrement de ***muscade*** avant de servir, au goût.

MOUSSE AUX ANANAS

1. Bien mélanger **1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* ⅓ *tasse de sucre*** et **⅛ *c. à thé de sel.***
2. Ajouter **1¾ *tasse de jus d'ananas* très chaud*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Faire refroidir jusqu'à la consistance légèrement plus épaisse qu'un blanc d'oeuf non battu.
3. Battre au moussoir jusqu'à ce que ce soit léger, vaporeux et doublé en volume.
4. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
5. 4 portions.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.

NEIGE AU CITRON

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, ¾ tasse de sucre*** et ¼ ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 1¼ ***tasse d'eau très chaude*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Ajouter ¼ ***tasse de jus de citron*** et 1 ***c. à thé de zeste de citron râpé.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance légèrement plus épaisse qu'un blanc d'oeuf non battu.
4. Ajouter 2 ***blancs d'oeufs non battus*** et battre au moussoir jusqu'à ce que le mélange commence à garder sa forme.
5. Verser dans un moule de 6 tasses ou dans des moules individuels, ou verser à la cuillerée dans des assiettes à dessert. Laisser prendre au froid.
6. Servir avec une ***sauce à la crème,*** au goût.
7. 6 à 8 portions.

ÉPONGE CHOCOLAT-MOCHA

1. Bien mélanger 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée, ¾ tasse de sucre,*** 1 ***c. à soupe de café instantané,*** 1 ***c. à soupe de cacao*** et ⅛ ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 1½ ***tasse d'eau très chaude*** et brasser jusqu'à ce que la gélatine et le cacao soient parfaitement dissous.
3. Ajouter 1 ***c. à thé de vanille;*** faire refroidir jusqu'à la consistance légèrement plus épaisse qu'un blanc d'oeuf non battu.
4. Ajouter 2 ***blancs d'oeufs non battus*** et battre au moussoir jusqu'à ce que le mélange commence à garder sa forme.
5. Verser dans un moule de 6 tasses ou dans des moules individuels, ou verser à la cuillerée dans des assiettes à dessert. Laisser prendre au froid.
6. Servir avec de la ***crème fouettée,*** au goût.
7. 6 à 8 portions.

CRÈME ESPAGNOLE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* 2 *c. à soupe de sucre* et 1/8 *c. à thé de sel.*
2. Battre ensemble 2 *jaunes d'oeufs* et 2 *tasses de lait;* ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 10 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1 *c. à thé de vanille.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 2 *blancs d'oeufs en neige;* y incorporer 1/4 *tasse de sucre* en battant. Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. 6 portions.

CRÈME AU CHOCOLAT ET BANANE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* 1/4 *tasse de cacao,* 1/4 *tasse de sucre* et 1/4 *c. à thé de sel.*
2. Battre ensemble 2 *jaunes d'oeufs* et 2 *tasses de lait;* ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute et le cacao bien mélangé, soit environ 10 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1 *c. à thé de vanille.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 2 *blancs d'oeufs en neige;* y incorporer 1/4 *tasse de sucre* en battant, puis 1/2 *tasse de banane écrasée (*1 *banane).* Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid.
6. 8 portions.

DESSERT VAPOREUX AU CITRON

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** et 1/4 ***tasse de sucre.***
2. Ajouter 1/2 ***tasse d'eau froide,*** placer au-dessus d'eau bouillante et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Retirer du feu.
3. Battre 5 ***jaunes d'oeufs*** avec 1/2 ***tasse de jus de citron;*** verser le mélange de gélatine sur les jaunes d'oeufs et bien mélanger. Ajouter en brassant 1 ***c. à thé de zeste de citron râpé.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 5 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer 3/4 ***tasse de sucre*** en battant. Incorporer le mélange de gélatine dans les blancs d'oeufs.
5. Verser dans 8 assiettes à dessert ou dans un plat à servir. Laisser prendre au froid.
6. Servir tel quel ou avec de la ***crème fouettée.***
7. 8 portions.

MOUSSELINE AU CHOCOLAT-COCO EN MOULE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** 1/3 ***tasse de sucre*** et 1/4 ***c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 3 ***jaunes d'oeufs*** et 1 1/2 ***tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine avec 2 ***carrés de chocolat non sucré.*** Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Retirer du feu; ajouter 1 ***c. à thé de vanille.*** Battre au moussoir jusqu'à consistance lisse. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 3 ***blancs d'oeufs en neige;*** y incorporer 1/3 ***tasse de sucre*** en brassant. Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
6. Démouler et recouvrir le dessus de 1 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, avec 1 ***c. à soupe de café instantané*** et 2 ***c. à soupe de sucre.*** Recouvrir avec 1/2 ***tasse de noix de coco en filaments.***
7. 8 portions.

CRÈME BAVAROISE

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* ¼ *tasse de sucre* et ⅛ *c. à thé de sel.*
2. Battre ensemble 2 *jaunes d'oeufs* et 1¼ *tasse de lait;* ajouter au mélange de gélatine et faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, soit environ 8 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter ½ *c. à thé de vanille.* Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 2 *blancs d'oeufs en neige;* y incorporer ¼ *tasse de sucre* en battant. Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Incorporer 1 *tasse de crème épaisse,* fouettée, ou ⅔ *tasse de lait évaporé glacé,* fouetté.
6. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels. Laisser prendre au froid.
7. 6 portions.

CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 *enveloppe de gélatine Knox non parfumée,* ¼ *tasse de sucre* et ⅛ *c. à thé de sel.*
2. Battre ensemble 2 *jaunes d'oeufs* et 1 *tasse de lait;* ajouter au mélange de gélatine. Ajouter 1 *paquet (6 onces) de morceaux de chocolat mi-sucré* et faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Battre au moussoir jusqu'à ce que le chocolat soit bien mélangé.
3. Retirer du feu; ajouter ½ *c. à thé de vanille;* faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 2 *blancs d'oeufs en neige;* y incorporer ¼ *tasse de sucre* en battant. Les incorporer dans le mélange de gélatine et chocolat.
5. Incorporer 1 *tasse de crème épaisse,* fouettée, ou ⅔ *tasse de lait évaporé glacé,* fouetté.
6. Verser dans 8 assiettes à dessert, un plat à servir de 4 tasses ou un moule de 4 tasses. Laisser prendre au froid.
7. 8 portions.

CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ***¼ tasse de sucre*** et ***⅛ c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 2 ***jaunes d'oeufs*** et ***¼ tasse d'eau*** et ajouter au mélange de gélatine avec 1 ***paquet de 10 onces (1 tasse) de fraises congelées tranchées,*** bien dégelées, et faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 8 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1 ***c. à thé de zeste de citron râpé*** et 1 ***c. à soupe de jus de citron.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Battre 2 ***blancs d'oeufs en neige,*** y incorporer 2 ***c. à soupe de sucre*** en battant. Les incorporer dans le mélange de gélatine.
5. Incorporer 1 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, ou ***⅔ tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté.
6. Verser dans un moule de 4 tasses ou dans des moules individuels et laisser prendre au froid. Démouler et garnir ***d'autres fraises,*** au goût.
7. 8 portions.

GÂTEAU MOUSSELINE AUX ANANAS

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée,*** ***⅓ tasse de sucre*** et ***¼ c. à thé de sel.***
2. Battre légèrement 3 ***jaunes d'oeufs;*** ajouter ***1¼ tasse d'ananas* écrasés en conserve et de sirop*** et 2 ***c. à soupe de jus de citron.*** Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 8 minutes. Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
3. Battre 3 ***blancs d'oeuf en neige.*** Les incorporer dans le mélange de gélatine.
4. Incorporer 1 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, ou ***⅔ tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté.
5. Verser à la cuillerée ¼ du mélange dans un moule à pain de 9" x 5" doublé d'un papier ciré; ajouter une couche de ***biscuits au chocolat grands et minces;*** répéter trois fois en finissant avec le mélange mousseline.
6. Faire refroidir jusqu'au lendemain. Démouler et servir recouvert de ***crème fouettée,*** au goût.
7. 8 à 10 portions.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.

GÂTEAU AU FROMAGE SANS CUISSON

(Pour réceptions — 10-12 portions)

1. Bien mélanger dans un bain-marie 2 ***enveloppes de gélatine Knox non parfumée,*** 1 ***tasse de sucre*** et ¼ ***c. à thé de sel.***
2. Battre ensemble 2 ***jaunes d'oeufs*** et 1 ***tasse de lait;*** ajouter au mélange de gélatine. Faire cuire au-dessus d'eau bouillante en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute, soit environ 8 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1 ***c. à thé de zeste de citron râpé;*** faire refroidir.
4. Ajouter en brassant 3 ***tasses de fromage cottage (24 onces)*** tamisé, 1 ***c. à soupe de jus de citron*** et 1 ***c. à thé de vanille.*** Faire refroidir en brassant de temps à autre jusqu'à ce que le mélange forme de légers monticules lorsqu'on le laisse tomber d'une cuiller.
5. Pendant que le mélange refroidit, préparer le dessus comme suit: mélanger 2 ***c. à soupe de beurre fondu,*** 1 ***c. à soupe de sucre,*** ½ ***tasse de biscuits graham émiettés,*** ¼ ***c. à thé de cannelle*** et ¼ ***c. à thé de muscade;*** mettre de côté.
6. Incorporer 2 ***blancs d'oeufs battus en neige*** et 1 ***tasse de crème épaisse,*** fouettée, ou ⅔ ***tasse de lait évaporé glacé,*** fouetté, dans le mélange de gélatine refroidi.

*7. Verser dans un moule à fond amovible de 8″ et saupoudrer le dessus du mélange de biscuits émiettés. Laisser prendre au froid.

*On peut aussi employer un moule carré de 8″ ou 9″ ou un moule à pain de 9″ x 5″. Doubler le moule d'un papier ciré et y presser le mélange de biscuits émiettés dans le fond. Verser le mélange de gélatine. Laisser prendre au froid. Démouler.

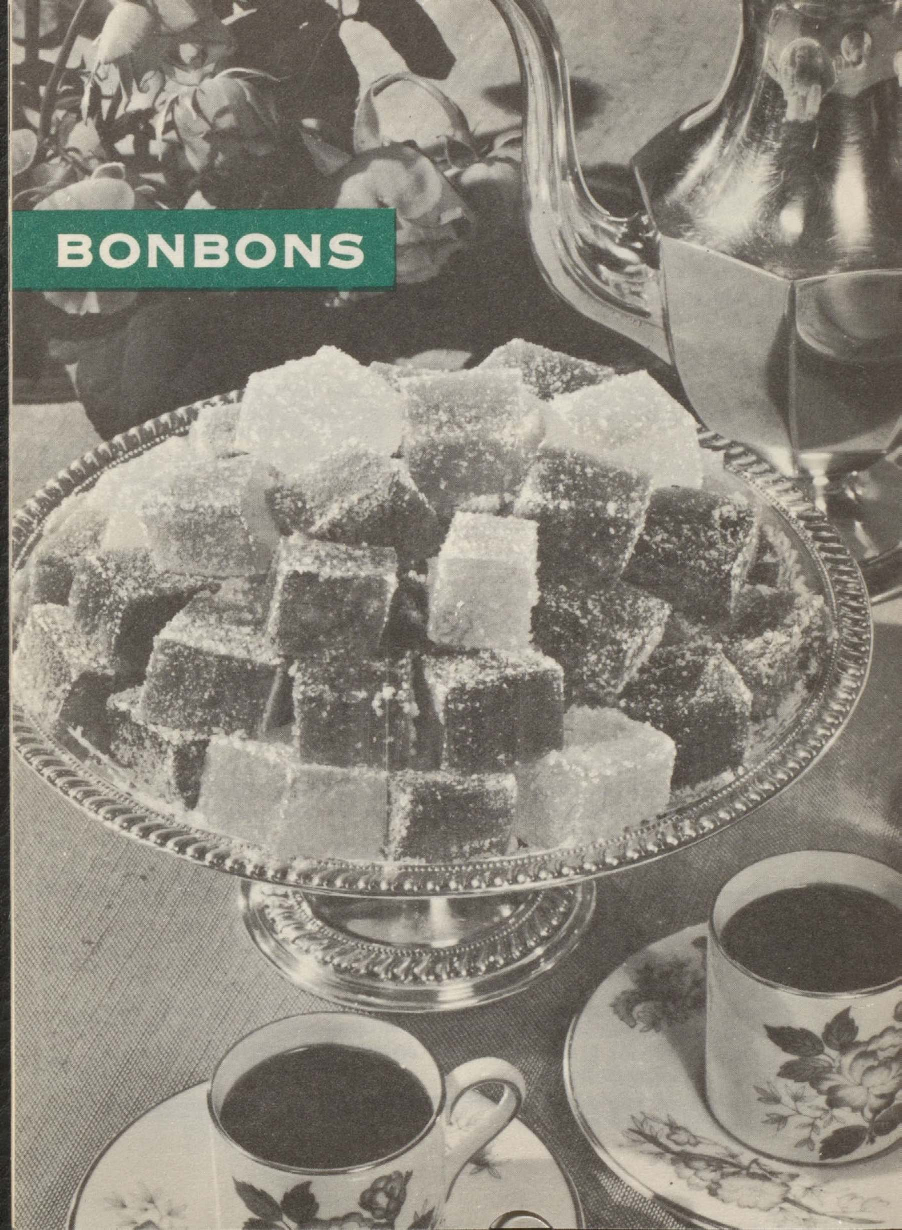
(Format de famille — 5-6 portions)

Employer ½ de la recette de gélatine mais la pleine quantité de mélange de biscuits émiettés dans un moule de 8″ ou une assiette à tarte de 9″.

GÂTEAU AU FROMAGE AUX ANANAS

Employer la recette ci-dessus pour le gâteau au fromage en faisant les changements suivants à l'indication No 4: Omettre la vanille et incorporer en brassant 1 ***tasse d'ananas* écrasés et égouttés en conserve*** dans le mélange de fromage.

*Si des ananas frais ou congelés sont utilisés, les faire bouillir 2 minutes avant de les mêler à la gélatine.


BONBONS

FRIANDISES KNOX

1. Bien mélanger dans une casserole 4 ***enveloppes de gélatine Knox non parfumée,*** 3 ***tasses de sucre*** et 1/4 ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 2 1/2 ***tasses d'eau*** et amener à ébullition en brassant jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Laisser mijoter 15 minutes.
3. Retirer du feu; diviser en deux parties égales.
4. Ajouter 1 ***c. à thé d'essence de cannelle*** et ***quelques gouttes de colorant rouge*** dans une partie et 1/2 ***c. à thé d'essence de menthe*** et ***quelques gouttes de colorant vert*** dans l'autre.
5. Rincer à l'eau froide deux moules de 8″ x 4″. Verser le mélange dans les moules jusqu'à 3/4″ d'épaisseur. Placer dans un endroit frais (mais pas dans le réfrigérateur) et laisser reposer jusqu'au matin.
6. Pour servir, décoller le bonbon autour des bords du moule avec un couteau pointu et mouillé.
7. Placer le bonbon sur une planche légèrement recouverte de ***sucre en poudre*** ou de ***sucre granulé;*** le couper en cubes et les rouler dans du ***sucre en poudre*** ou ***granulé.***
8. Environ 80 cubes de 3/4″.

"TURKISH DELIGHT" ou RAHAT LOUKOUM

1. Bien mélanger dans une casserole 2 ***enveloppes de gélatine Knox non parfumée,*** 2 ***tasses de sucre*** et 1/4 ***c. à thé de sel.***
2. Ajouter 1 ***tasse d'eau*** et amener à ébullition en brassant constamment jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute. Laisser mijoter 20 minutes.
3. Retirer du feu; ajouter 1/4 ***tasse de jus d'orange,*** 2 ***c. à soupe de jus de citron*** et ***quelques gouttes de colorant rouge.*** Faire refroidir jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf non battu.
4. Ajouter 1/2 ***tasse de noix hachées*** et 1/2 ***tasse de raisins.*** Verser dans un moule de 8″ x 4″ rincé à l'eau froide, et laisser prendre au froid.
5. Décoller le bonbon autour des bords du moule avec un couteau pointu et mouillé et le renverser sur une planche légèrement recouverte de ***sucre en poudre.***
6. Le tailler en carrés; les rouler dans du ***sucre en poudre.***
7. Environ 50 carrés de 3/4″.

Photo de friandises Knox

GUIMAUVES "MERVEILLE"

1. Bien mélanger dans un bain-marie 1 ***enveloppe de gélatine Knox non parfumée*** et ½ ***tasse de sucre.***
2. Ajouter ⅓ ***tasse d'eau;*** placer au-dessus d'eau bouillante et brasser jusqu'à ce que la gélatine soit parfaitement dissoute.
3. Verser ⅔ ***tasse de sirop de maïs clair*** dans le grand bol d'un malaxeur électrique; ajouter le mélange de gélatine et **1 *c. à thé de vanille.*** Battre au malaxeur à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange devienne épais et de la consistance de la guimauve molle, soit environ 15 minutes.
4. Bien beurrer un moule de 7" x 10" x 1½".
5. Ecraser 4 ***tasses de flocons de maïs*** avec un rouleau à pâte; en employer une partie pour couvrir le fond et les côtés du moule.
6. Verser la guimauve en lissant le dessus avec une cuiller ou un couteau; recouvrir en saupoudrant le reste des flocons de maïs émiettés. Laisser reposer à la fraîche (mais pas dans le réfrigérateur) jusqu'à ce qu'elle soit bien prise, soit environ 1 heure.
7. Pour démouler, décoller le bonbon autour des bords avec un couteau; renverser le moule sur une tôle ou une planche. Couper en carrés avec un couteau aigu trempé dans de l'eau froide. Rouler les guimauves dans le reste des flocons de maïs émiettés pour en recouvrir les côtés.
8. Environ 70 guimauves de 1" carré.

VARIATIONS

Pour des guimauves ORDINAIRES, rouler dans 6 ***c. à soupe rases de sucre en poudre*** et 6 ***c. à soupe rases de fécule de maïs.*** Bien recouvrir le fond du moule du mélange de sucre et de fécule. Ne pas beurrer le moule. Humecter le couteau à l'eau froide pour couper les carrés.

Pour des guimauves au COCO, les rouler dans 3 ***tasses de coco filamenté*** haché fin et grillé au four (350-375° F.). Procéder comme pour les guimauves roulées dans les flocons de maïs.

Pour des guimauves au GINGEMBRE ou au CHOCOLAT, les rouler dans 18 ***biscuits au gingembre écrasés*** ou ***biscuits au chocolat bien secs.*** Procéder comme pour les guimauves roulées dans les flocons de maïs.

BREUVAGE À LA GÉLATINE KNOX



Avec du jus de fruits. Verser 1 enveloppe de gélatine Knox dans ¾ verre de jus d'orange, ou d'autres fruits ou d'eau, non glacé. Puis brasser vivement. Boire rapidement. Si le liquide épaissit, ajouter d'autre liquide et brasser de nouveau.

Avec du lait. Dans un verre bien asséché de 8 ou de 10 onces, mélanger parfaitement 1 enveloppe de gélatine Knox avec 3 à 6 cuillerées à soupe de lait en poudre écrémé. (Selon la marque.) Remplir d'eau froide. Brasser vivement jusqu'à ce que le lait soit *entièrement* dissous. Boire rapidement.

Comme breuvage chaud. Verser 1 enveloppe de gélatine Knox dans ¼ tasse d'eau chaude pour l'amollir. Ajouter 1 cube de bouillon et ¾ tasse d'eau bouillante. Brasser jusqu'à ce que la gélatine et le cube de bouillon soient parfaitement dissous. ¾ tasse de n'importe quel autre bouillon très chaud peut être employé à la place du cube.

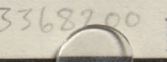


LA GÉLATINE KNOX NON PARFUMÉE

Dans un régime amaigrissant, le breuvage Knox est un superbe régal rafraîchissant et assouvissant à prendre entre les repas.

Knox Gelatine (Canada) Ltd.
140 OUEST, RUE ST-PAUL, MONTRÉAL 1, QUÉBEC

LITHOGRAPHIÉ AU CANADA




KNOX
UNFLAVORED
GELATINE